Montage- und Bedienungsanleitung

Einbau-Backofen

BO 6000 YL/AN/GR/CR/BU/S/W/BLAU

CE

TERMIKEL

Sehr geehrte Kundin, sehr geehrter Kunde!

Herzlichen Glückwunsch zu Ihrem neuen Gerät! Bitte lesen Sie diese Bedienungsanleitung sorgfältig durch bevor Sie Ihr neues Gerät zum ersten Mal in Betrieb nehmen. Die Bedienungsanleitung enthält wichtige Sicherheitshinweise sowie praktische Hinweise zum Gebrauch und zur Pflege.

Achten Sie auf folgende Zeichen:
Das **"STOP"**-Zeichen kennzeichnet wichtige Sicherheitshinweise bzw. warnt Sie vor möglichen Fehlbedienungen, die zu möglichen Gefährdungen bzw. möglichen Beschädigungen führen können. **Diese Warnungen sind unbedingt zu befolgen!**

Das **"Achtung"**-Zeichen weist auf nützliche Kniffe und Tipps zur Anwendung Ihres neuen Haushaltsgerätes hin. Die Beachtung dieser Hinweise ist nicht zwingend, spart Ihnen aber oft Zeit und Geld!

Sie finden diese Symbole immer im hellgrauen Feld links neben den zugehörigen Texten.

Die Ihnen vorliegende Bedienungsanleitung dient zu Ihrer Information und Ihrer Sicherheit. Sie ist ein wichtiger Bestandteil des Gerätes und sollte deshalb sorgfältig aufbewahrt werden sowie bei einem etwaigen Besitzerwechsel zusammen mit dem Gerät an den neuen Eigentümer ausgehändigt werden.

Viel Vergnügen und immer gutes Gelingen mit Ihrem neuen Gerät wünscht Ihnen

Ihr Termikel-Team

Termikel Deutschland GmbH
Spenglerstraße 22
D-59067 Hamm
eMail info@termikel.de
www.termikel.de

Inhalt

Seite	Thema
2	**Begrüßung**
3	**Inhalt**
4	**Technischer Kundendienst**
5	**Wichtige Sicherheitsinformationen**
7	**Gerätevorstellung, Lieferumfang**
8	**Bedienung**
8	- Bedienblende
8	- Versenkbare Bedienelemente
9	**Backbetrieb**
9	- Backofen in Betrieb nehmen
9	- Backofen einschalten, Betriebsart wählen und Temperatur einstellen
10	**Übersicht und Beschreibung der Betriebsarten (Backofenfunktionen)**
11	- Backraumbeleuchtung
11	- Backen auf mehreren Ebenen gleichzeitig
11	- Geeignete Backformen
12	**Elektronische Schaltuhr**
15	**Grillen im Backofen**
16	**Praktische Tipps zum täglichen Betrieb**
17	**Tabelle typischer Garzeiten**
18	**Reinigung und Pflege**
18	**Leuchtmittel tauschen**
19	**Auszug: Ein/Ausbauen**
20	**Transporthinweise**
20	**Einbau / Montage**
21	- Einbaumaße
22	**Elektrischer Anschluss / Netzanschluss**
23	**Wenn es mal nicht so richtig klappt... (Fehlertabelle)**
25	**Technische Daten / Abmessungen**
26	**Garantiebedingungen**
28	**Hinweise zur Entsorgung**

Technischer Kundendienst

Obwohl die Produkte unseres Hauses einer sorgfältigen Qualitätskontrolle unterliegen, sind in seltenen Fällen Störungen beim Betrieb der Geräte nicht völlig auszuschließen.

Geringfügige Störungen oder Störungen durch Fehlbedienung können oft leicht durch den Benutzer selbst, ohne unnötige Kosten zu verursachen, behoben werden.
Bei ernsthaften Problemen wenden Sie sich bitte an unseren Technischen Kundendienst:

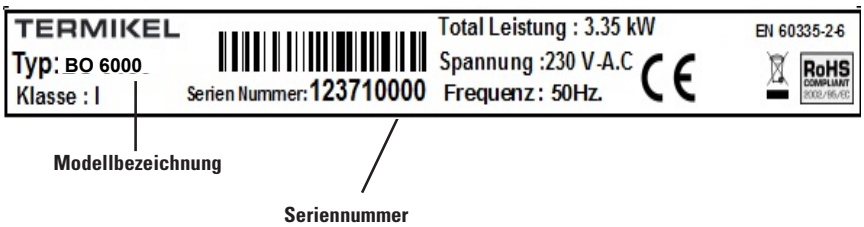
Termikel Technischer Kundendienst
Telefon 0 800 88 3333 0*

*(bundesweite Service-Hotline,gebührenfrei aus dem Fesnetz der Deutschen Telekom)

Um Ihre telefonischen Anfragen zügig und sachgerecht bearbeiten zu können, benötigt unser Technische Kundendienst die folgende Angaben:

- **Modellbezeichnung**
- **Seriennummer**
- **Kaufort / Händler / Kaufdatum**

Sie finden diese Angaben auf dem Typenschild des Gerätes. Das Typenschild befindet sich im äußeren Rahmenbereich des Backraumes (Backraumtür öffnen).
Das nachstehend abgebildete Typenschild dient lediglich als Beispiel. Je nach Modell können die tatsächlichen Angaben abweichen.



Ersatzteile erhalten Sie über den Fachhändler Ihres Vertrauens oder über autorisierte Servicestellen.

Wichtig:
Eine Entsorgung von Gerät und Verpackung über den normalen Haushaltsabfall ist nicht zulässig! Die Entsorgung muss gemäß den örtlichen Bestimmungen zur Abfallbeseitigung erfolgen (siehe ausführlicher Hinweis auf der letzten Seite).

Wichtige Sicherheitsinformationen

Dieses Gerät ist ausschließlich für die Zubereitung von Lebensmitteln im privaten Haushalt oder unter ähnliche Bedingungen bestimmt. **Es ist nicht für den gewerblichen Einsatz geeignet!**
Termikel Deutschland GmbH haftet nicht für Schäden die durch unsachgemäße Nutzung, Nichtbeachtung der Bedienungsanleitung oder zweckfremde Verwendung entstanden sind!

Sicherheit für Kinder
Während des Betriebes wird die Backofentür sehr heiß.
Lassen Sie Kleinkinder niemals unbeaufsichtigt solange das Gerät in Betrieb ist!

Warnung vor Verbrennungen, Feuergefahr und Hitzeschäden
Unmittelbar nach dem Grillen, Kochen oder Backen sind Backraum, Heizkörper, Backbleche und Grillrost noch sehr heiß! Schützen Sie sich deshalb mit Topflappen oder geeigneten Handschuhen, wenn sie Grillrost bzw. Backbleche entnehmen.

An der Decke des Backraumes befinden sich sichtbar Heizstäbe. Diese können extrem heiß sein. Vermeiden Sie deshalb unbedingt jegliche Berührung mit den Heizstäben während des Betriebes, wenn Sie z.B. ein Backblech bzw. Grillrost in den Backofen einschieben oder herausnehmen.

Überhitzte Fette und Öle entzünden sich schnell! Lassen Sie das Gerät nicht deshalb keinesfalls unbeaufsichtigt, wenn Sie Speisen in Fett oder Öl (z.B. Pommes Frites) zubereiten!

Verwenden Sie das Gerät nie zum Beheizen eines Raumes!

Eine Nische, in die das Gerät eingebaut werden soll, muss an der Rückseite unbedingt offen, d.h. ohne Rückwand sein! Es darf nur in Möbel eingebaut werden, deren Furniere oder Kunststoffbeläge mit einem Kleber verarbeitet sind, der bis 100°C hitzebeständig ist. Bei einer geringerer Hitzebeständigkeit kann sich der Belag verformen oder gar lösen.

Elektrische Sicherheit
Beim elektrischen Anschluss sind geltende Normen und Richtlinien (z.B. VDE) sowie die technischen Anschlussbedingungen (TAB) des zuständigen Energieversorgungsunternehmens einzuhalten. Elektrisches Anschließen durch einen Festanschluss (Herdanschlussdose) sowie das Austauschen der originalen Netzanschlussleitung (falls vorhanden) darf nur von einem zugelassenen Elektroinstallateur ausgeführt werden. Nur bei Geräten, die original eine Netzanschlussleitung mit Schuko-Stecker aufweisen, ist für den elektrischen Anschluss kein Fachmann erforderlich, da diese einfach in eine Schuko-Steckdose eingesteckt werden.
Weitere Einzelheiten im Kapitel „Elektrischer Anschluss / Netzanschluss"

Reparaturen dürfen nur von einer anerkannten Elektrofachkraft durchgeführt werden. Bei nicht fachgerecht ausgeführten Reparaturen erlischt jeglicher Haftungsanspruch gegenüber dem Hersteller! Wenden Sie sich deshalb bei Funktionsstörungen oder sonstigen Mängeln an unseren Technischen Kundendienst oder an Ihren Fachhändler.

Wichtige Sicherheitsinformationen (Fortsetzung)

Vorsicht beim Benutzen von anderen Elektrogeräten in der Nähe des Herdes bzw. des Backofens! Die Netzanschlussleitungen dieser Geräte dürfen nie mit den heißen Kochplatten in Berührung kommen oder von der heißen Backofentür eingeklemmt werden! **Kurzschlussgefahr!**

Bewahren Sie nie brennbare Gegenstände im Backofen auf! Brandgefahr! Legen Sie im Backraum keine Aluminiumfolie aus und stellen Sie keine Pfannen, Töpfe usw. direkt auf den Backraumboden, da sonst die Emailleschicht durch Hitzestau beschädigt werden kann. Stellen Sie sicher, dass kein Wasser auf den Backraumboden tropfen kann.

Hinweise zur Reinigung

Die Reinigung des Gerätes mit einem Dampf- oder Hochdruckreiniger ist verboten! Beachten Sie die Hinweise im Kapitel "Reinigung und Pflege" und reinigen Sie das Gerät nur im abgekühlten Zustand. Verwenden Sie nur geeignete Reinigungsmittel.

Gießen Sie nie Wasser oder andere Flüssigkeiten in einen heißen Backofen! Verbrühungsgefahr durch entstehenden Waserdampf !

Zusätzlich entstehen Emailleschäden (Sprünge, Risse) und Verfärbungen am Emaille.

Mechanische Hinweise

Stellen sie keine Gegenstände auf der geöffneten Ofentür ab, da sowohl die innere Glasscheibe als auch die Scharniere der Ofentür beschädigt werden können.

Hinweis auf Acrylamid

Nach aktuellen Erkenntnissen kann intensive Bräunung, vor allem bei stärkehaltigen Lebensmitteln, eine gesundheitliche Gefährdung durch in der Kruste entstehendes Acrylamid verursachen.
Wir empfehlen Ihnen auf zu starke Bräunung der Speisen zu verzichten.

Emaille-Beschichtung

Bei der ersten Inbetriebnahme wird die Emaille-Beschichtung eingebrannt. Sorgen Sie unbedingt für gute Belüftung des Raumes wegen starker Geruchs- und möglicher Rauchbildung
Während des normalen Gebrauchs kann es zu farblichen Veränderungen der Emaille-Beschichtung kommen. Dies ist völlig normal und stellt keine Beeinträchtigung der Funktion und der sonstigen Gebrauchseigenschaften des Gerätes dar und ist deshalb kein Mangel im Sinne des Gewährleistungsrechtes.

Nachlauf des Kühl-Gebläses

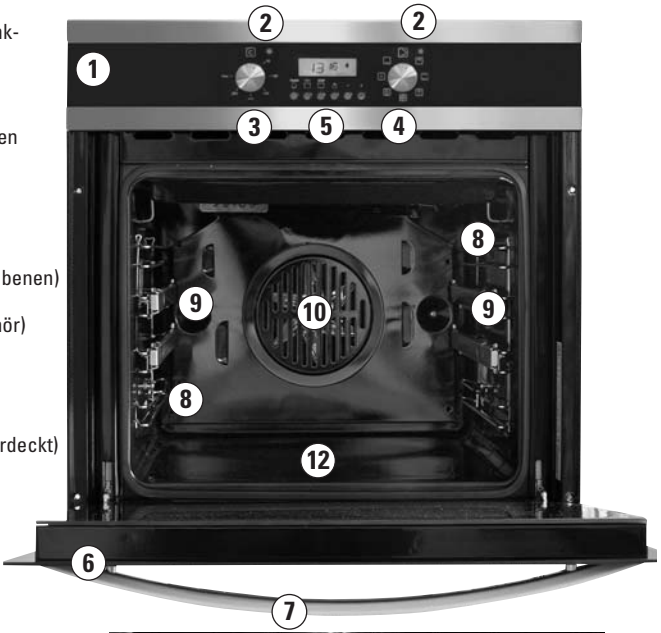
Der Herd bzw. Backofen ist mit einem Kühlgebläse ausgestattet. Auch wenn das Gerät ausgeschaltet wurde (**Drehschalter Betriebsarten** in Stellung "Aus") kann das Kühlgebläse noch einige Zeit "nachlaufen". Das ist normal. Nach Unterschreiten einer bestimmten Temperatur schaltet sich das Kühlgebläse automatisch aus.

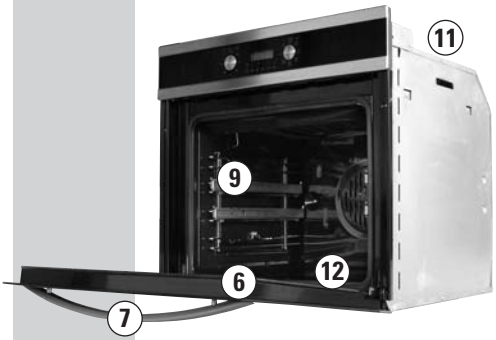
Gerätevorstellung, Lieferumfang (modellabhängig)

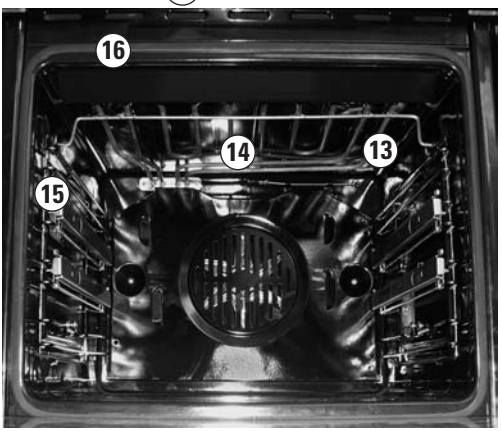
1 Bedienblende mit versenkbaren Bedienelementen
2 Kontrolleuchte
3 Temperaturregler
4 Drehschalter Betriebsarten (Backfunktionen)
5 Elektronische Schaltuhr

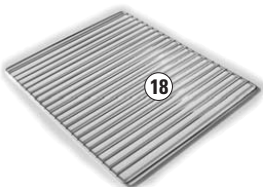
6 Backraumtür
7 Türgriff
8 Auflagegitter (Einschubebenen)
9 Teleskopschienen (optionales Sonderzubehör)
10 Heißluftgebläse

11 Transport-Griffmulde (beidseitig)
12 Unteres Heizelement (verdeckt)
13 Oberes Heizelement
14 Grill-Heizelement
15 Innenraumbeleuchtung (hinten links oben)
16 Backraumdichtung
17 Backblech (emailliert)
18 Grillrost
19 Fettpfanne

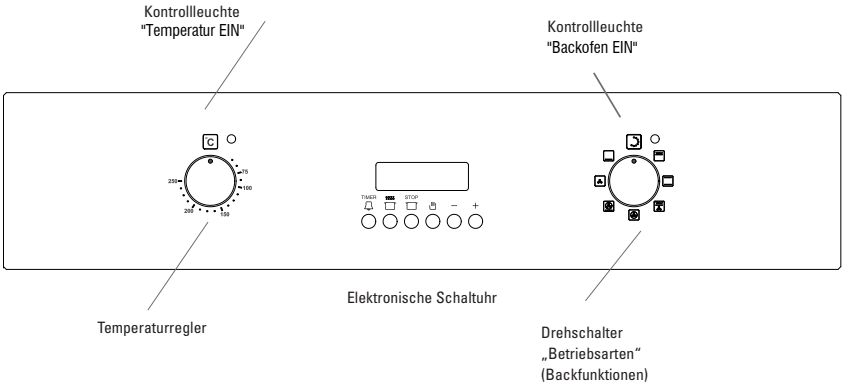








Bedienblende BO 6000



Die obige Abbildung dient als Modellbeispiel.
Je nach Modell kann die Ausstattung (z.B. Anzahl der Betriebsarten oder elektronische Schaltuhr) und das Aussehen der Bedienblende im Original abweichen.

Versenkbare Bedienelemente

Die Bedienelemente dieser Modelle sind versenkbar ausgeführt. Temperaturregler und der Drehschalter Betriebsarten können durch Drücken und Loslassen bündig in der Bedienblende versenkt bzw. zum Gebrauch ausgefahren werden.
Im versenkten Zustand sind die Regler gegen versehentliche Bedienung gesichert und gegen Verschmutzung geschützt.

Abb. ähnlich,
Prinzipdarstellung

Backbetrieb

Einbrennen der Emaille-Beschichtung

Vor einer ersten Benutzung des Backofens muss das Emaille im Backraum und an den Backblechen "eingebrannt" werden. Gehen Sie dabei folgendermaßen vor:

Backraum und Backbleche feucht aus- bzw. abwischen. **Achten sie vor allem darauf, dass sich keine Verpackungsreste mehr im Backraum befinden!** Anschließend Backbleche einlegen.

Mit dem Drehschalter "Betriebsarten" das Gerät „auf Ober-/ Unterhitze" einschalten und die Temperatur auf 200°C einstellen.

Nach etwa 30 bis 45 Minuten die Betriebsart wechseln, z.B. auf umschalten und nach weiteren 30 bis 45 Minuten auf **„Großflächengrill"** stellen. **"Heißluft Professional"**

Während des Einbrennvorganges sollten alle Heizelemente mindestens einmal in Betrieb gewesen sein, **wobei die gesamte Einbrennzeit etwa 2 Stunden dauern sollte.**

Achtung!

Während des Einbrennens kann es zu deutlicher Rauchbildung und unangenehmer Geruchsbildung kommen. Sorgen Sie deshalb unbedingt für eine gute Raumbelüftung!

Modell	AUS	1. Schaltstufe	2. Schaltstufe	3. Schaltstufe	4. Schaltstufe	5. Schaltstufe	6 . Schaltstufe	7 . Schaltstufe
BO 6000								

Betriebsart wählen und Temperatur einstellen

Durch Drehen des **Drehschalters „Betriebsarten"** die gewünschte Betriebsart (Heizart) wählen. Die Backraumbeleuchtung schaltet sich ein.

Anschließend mit dem **Temperaturregler** die erforderliche Temperatur einstellen. Die Kontrollleuchte **"Temperatur EIN"** leuchtet. Sie verlischt, sobald die eingestellte Temperatur erreicht ist. Sinkt die Temperatur im Backraum unter den eingestellten Wert, schaltet sich die Heizung wieder ein, bis die eingestellte Temperatur wieder erreicht ist. Solange der Ofen aufheizt, leuchtet die Kontrollleuchte **"Temperatur EIN"** und verlischt, sobald die eingestellte Temperatur wieder erreicht ist.

Ausnahme: Betriebsart „Auftaustufe", hier ist keine Heizung vorgesehen.
Der Auftauvorgang erfolgt schonend bei Raumtemperatur.

Backbetrieb

Übersicht und Beschreibung der Betriebsarten (Backofenfunktionen)

Großflächengrill

Grillheizkörper und oberer Heizkörper sind zusammen in Betrieb.
Ideal zum Überbacken oder Grillen von Fleisch, Aufläufen , Toast usw.

Ober- und Unterhitze

Der obere und der untere Heizkörper sind in Betrieb. Die Wärme wird gleichmäßig an das Gargut abgegeben. Backen und Braten ist nur auf einer Ebene möglich. Ideal zum Braten im Römertopf, Backen von Brot und flacher Blechkuchen.

Grill-/Bratsystem

Grillheizkörper, oberer Heizkörper und Heißluftgebläse sind in Betrieb. Besonders geeignet zum Grillen und Braten größerer Fleischstücke sowie zum Backen und Gratinieren.

Heißluft Professional

Das Heißluftgebläse verteilt die vom Ringheizkörper erzeugte Hitze in einem ständigen Kreislauf gleichmäßig an das Brat-/Backgut. Besonders geeignet zum **Backen und Braten auf mehreren Ebenen gleichzeitig.**

Pizzastufe

Perfekt, wenn der Boden knusprig werden und der Belag saftig bleiben soll! Heißluftgebläse, Ringheizkörper und Unterhitze sind gleichzeitig in Betrieb. Ideal für Pizza und Obstkuchen.

Auftaustufe

Diese Betriebsart ist hervorragend zum schonenden Auftauen tiefgefrorener Lebensmittel geeignet. Nur das Gebläse ist in Betrieb, keine zusätzliche Heizung.

Unterhitze

Nur der untere Heizkörper ist in Betrieb. Für flache Blechkuchen, Obstkuchen und für das Reinigungsverfahren mit Wasserdampf.

Backbetrieb

Backraumbeleuchtung

Die Backraumbeleuchtung schaltet sich immer ein wenn Sie den Backofen in Betrieb nehmen. Um den Backofeninnenraum z.B. zu Reinigungszwecken zu beleuchten, drehen Sie den T**emperatur-regler** einfach ganz zurück (bis Anschlag **gegen** den Uhrzeigersinn) **in die 0 C Einstellung** und schalten Sie den Backofen in eine Betriebsart ohne Gebläseeinsatz. **In diesem Fall ist nur die Backraumbeleuchtung in Betrieb.**

Backen auf mehreren Ebenen gleichzeitig / Geeignete Backformen

Für **Ober-/Unterhitze** eignen sich Backformen aus dunklem Metall und beschichtete Formen. Backen und Garen ist mit Ober-/Unterhitze nur auf einer Ebene möglich.

Für **Heißluftbetrieb** sind auch helle Backformen geeignet. Backen und Garen ist im **Heißluftbetrieb** auf bis zu 3 Ebenen gleichzeitig möglich!

1 Backblech auf Ebene 2

1 Backform auf Ebene 1

Abbildungen zeigen anderes Modell (Prinzipdarstellung)

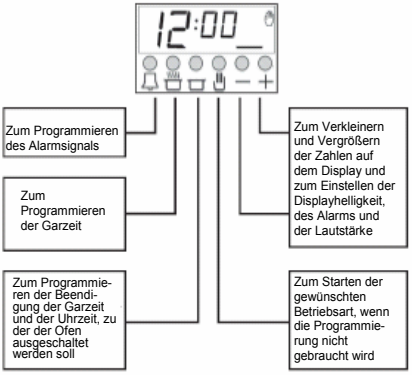
3 Backbleche auf Ebene 1, 3 und 5
(nur bei Heißluftbetrieb möglich)

Elektronische Schaltuhr

EINSTELLUNG DER REALEN TAGESUHRZEIT

Die Uhr kann nur eingestellt werden, wenn kein Garprogramm am Laufen ist. Auf dem Display sind nur die Uhrzeit und das an- und ausleuchtende Handzeichen zu sehen. Drücken Sie die Taste . Auf dem Display beginnen die zwei Punkte zwischen Stunde und Minute an- und auszuleuchten. Mit + können Sie die Uhrzeit vor- und mit - zurückstellen. Wenn Sie lange auf diese Tasten drücken, lässt sich die Uhrzeit noch schneller einstellen.

1) Gehen Sie zum Modus Zeiteinstellung. *2) Stellen Sie die Uhrzeit mit den Tasten + oder – ein.* *3) Nach 5 Sekunden wird der Display nicht mehr an- und ausleuchten.*


Zum Programmieren des Alarmsignals
Zum Programmieren der Garzeit
Zum Programmieren der Beendigung der Garzeit und der Uhrzeit, zu der der Ofen ausgeschaltet werden soll
Zum Verkleinern und Vergrößern der Zahlen auf dem Display und zum Einstellen der Displayhelligkeit, des Alarms und der Lautstärke
Zum Starten der gewünschten Betriebsart, wenn die Programmierung nicht gebraucht wird

EINSTELLUNG DER ALARMDAUER

Mit dieser Funktion können Sie es ermöglichen, dass der Alarm so lange läutet, wie Sie es vorher eingestellt haben.

1) Drücken Sie das Modul Einstellung der Alarmdauer. *2) Stellen Sie mit den Tasten + oder - die Dauer ein. (Z.B. 5 Min.)* *3) Nach einpaar Sekunden wird die Uhrzeit im Display wieder erscheinen.*

Hinweis: Um im Display zu sehen, wie lange es noch dauert, dass der Alarm klingelt, können Sie die Taste drücken.

Nachdem die eingestellte Frist abgelaufen ist, klingelt der Alarm. Sie können den Alarm ausstellen, indem Sie irgendeine Taste drücken.

EINSTELLUNG DER ALARMLAUTSTÄRKE

Sie können die 3 stufige Alarmlautstärke des Ofens mit der Taste einstellen. Bei jeder Betätigung dieser Taste können Sie die Lautstärke des Alarms ändern.

Hinweis: Die Fabrikabgabelautstärke des Alarms ist auf der höchsten Ebene. Wenn die Alarmlautstärke geändert wurde, tritt bei einem Stromausfall wieder die Fabrikabgabeeinstellung ein.

HELLIGKEITSEINSTELLUNG AM DISPLAY

Sie können die 3 stufige Helligkeit am Display des Ofens mit der Taste + einstellen. Bei jeder Betätigung dieser Taste ändert sich die Helligkeitseinstellung am Display.

Hinweis: Der Fabrikabgabedisplay hat den hellsten Stand. Wenn der Helligkeitsstand des Displays geändert wurde, tritt bei einem Stromausfall wieder die Fabrikabgabeeinstellung ein.

BEI STROMAUSFALL

Bei Stromausfall bleibt der Ofen aus Sicherheitsgründen außer Betrieb. Diese Situation können Sie an dem An- und Ausleuchten des Handzeichens am Display erkennen. Außerdem wird in so einer Situation ein Garprogramm, das am Arbeiten ist, automatisch ausgesetzt. Die Uhrzeit am Display erscheint als 12:00 Uhr und muss erneut eingestellt werden.

Um den Ofen wieder in Betrieb zu setzen, drücken Sie zuerst die Taste . Drücken Sie danach erneut die Taste , um die Uhrzeit einzustellen. (siehe Uhrzeiteinstellung)

DAS AN- UND AUSLEUCHTENDE "HANDZEICHEN" ZEIGT AN, DASS DER OFEN AUßER BETRIEB IST UND DASS SIE DIE "TASTE " DRÜCKEN MÜSSEN, UM WIEDER DIE NORMALE STELLUNG ZU BEKOMMEN.

(MANUELLES) GAREN OHNE PROGRAMM

Dies bedeutet, dass Sie den Garablauf selbst starten und selbst beenden, ohne ein Programm einzustellen. Falls ein vorher eingestelltes Programm gespeichert sein sollte, müssen Sie zuerst dieses Programm abstellen. Für das Abstellen drücken Sie die Taste .

1. Falls ein Programm gespeichert ist, können Sie es durch Betätigen der Taste automatisch abstellen und manuelles Garen starten.
2. Nachdem Sie das gewünschte Essen in den Ofen geschoben haben, können Sie mit der Ofenkontrolltaste die auf der Garskala gezeigte, entsprechende Einstellung machen.
3. Ihr Ofen arbeitet jetzt manuell. Überprüfen Sie zeitweise Ihr Essen und wenn der Garablauf beendet ist, (da die Uhr des Ofens den Strom nicht von alleine ausschaltet) stellen Sie den Garablauf ein, indem Sie die Ofenkontrolltaste (auf null drehen) abdrehen. Der programmlose Garablauf ist nun beendet. Ihr Essen ist servierbereit.

HALBAUTOMATISCHE PROGRAMMIERUNG

Damit ist gemeint, dass der Ofen sofort mit dem Garablauf beginnt und nach Ablauf der vorbestimmten Zeit den Garablauf automatisch beendet. Bei diesem Programm müssen Sie die Gardauer des Essens an die Stelle der Uhrzeit eingeben.

1) Momentan ist es 18:30 Uhr. *2) Gehen Sie zum Modus Einstellung der Gardauer.* *3) Geben Sie mit den Tasten + oder – die Dauer ein.*

1. Stellen Sie den Ofenauswahlschalter und den Thermostatknopf so, wie es auf der Garskala gezeigt wird, ein.
2. Nachdem Sie die Taste gedrückt haben, müssen Sie innerhalb von 5 Sekunden die (+) Taste drücken und die Garzeit eingeben. Mit der (-) Taste können Sie die Garzeit verringern. Während der Einstellung beginnt das Zeichen, an- und auszuleuchten und nach 5 Sekunden ist es zusammen mit der Uhrzeit auf dem Display konstant zu sehen.
3. Hier geben wir die gewünschte Garzeit als 2 Stunden und 15 Minuten ein. Der Garablauf hat angefangen. Nach 5 Sekunden wird die Zeiteinstellung auf dem Display zu sehen sein. Wenn Sie während der Garzeit auf die Taste drücken, können Sie die Restdauer sehen.
4. Dieser eingegebene Wert stellt schließlich den Strom der Uhr ab und das ausgewählte Alarmsignal fängt an zu klingeln. Während dessen beginnt das HAND Zeichen an- und auszuleuchten. Sie können den Alarm ausstellen, indem Sie irgendeine Taste drücken. Auf dem Display erscheinen nun zusammen mit der realen Tagesuhrzeit das Zeichen und darüber das blinkende Zeichen.
5. Wenn Sie den Ofen erneut anstellen möchten, können Sie die Taste drücken und der Ofen arbeitet manuell.
6. Wenn Sie die Ofenkontrolltaste abstellen (0), beenden Sie den Garablauf.

Der Ofen befindet sich im Wartestatus, auf dem Display sind die Tagesuhrzeit 18:30 und die Wartezeichen zu sehen und der Ofen arbeitet nicht. Um 19:45 Uhr fängt er an zu arbeiten, zusammen mit der Uhrzeit erscheint das Zeichen . Nach einer 1 stündigen Betriebsdauer wird die Garzeit um 20:45 Uhr beendet. Zusammen mit der Schlusszeit erscheint das Zeichen .

1. Bereiten Sie Ihr Essen vor und schieben Sie es in den Ofen. Stellen Sie den Ofenauswahlschalter und den Thermostatknopf so, wie es auf der Garskala gezeigt wird, ein.
2. Nach Betätigung der Taste drücken Sie innerhalb von 5 Sekunden die Taste und geben Sie die Beendigungsuhrzeit des Garablaufes ein. Als Beendigungsuhrzeit geben wir 20:45 Uhr ein. Bei der Eingabe erscheinen innerhalb von 5 Sekunden zusammen mit der Uhrzeit die auto Schrift, das Zeichen und das Blinkzeichen . Nach 5 Sekunden erscheinen auf dem Display zusammen mit der Tagesuhrzeit das Zeichen und die auto Schrift. Der Ofen ist jetzt im Betrieb.
3. Nach Betätigung der Taste drücken Sie innerhalb von 5 Sekunden die (-) Taste und geben Sie die Garzeit des Essens ein. Auf dem Display ist eine Garzeit von 2.15 Minuten automatisch eingestellt. Nehmen wir an, Sie möchten eine Garzeit von 1:00 Stunde einstellen. Dafür drücken Sie die (-) Taste und stellen die 2.15 Minuten lange Garzeit auf 1:00 Stunde ein. 5 Sekunden nach der Einstellung erscheinen auf dem Display wieder die reale Tagesuhrzeit 18:30, die auto Schrift und das Zeichen. Der Ofen geht zum Wartemodus über und arbeitet nicht.

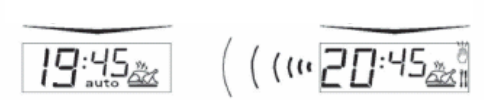
4. Während der Ofen im Wartemodus ist, können Sie die Uhrzeit, zu der der Garablauf beendet werden soll, durch Drücken der Taste sehen und die Garzeit durch Drücken der Taste.

5. Der Ofen wird 1 Stunde und 15 Minuten später, also um 19:45 Uhr in Betrieb treten. Mit Arbeiten des Ofens sind auf dem Display die Uhrzeit 19:45, die auto Schrift und das Zeichen zu sehen. Da die eingegebene Dauer 1 Stunde beträgt, arbeitet der Ofen 1 Stunde lang.

HINWEIS : Die eingegebene Garzeit muss geringer als der Unterschied zwischen der reellen Tagesuhrzeit und der Beendigungsuhrzeit des Garablaufs sein. Ansonsten geht der Ofen nicht zum Wartemodus über und bleibt bis zum Schluss der Garzeit in Betrieb.

6. Um während des Betriebes des Ofens die Restgardauer sehen zu können, drücken Sie die Taste und die Restdauer erscheint auf dem Display. Nach 5 Sekunden erscheint wieder die reelle Tagesuhrzeit auf dem Display. Um die Beendigungsuhrzeit zu sehen etwa, drücken Sie die Taste und die Beendigungsuhrzeit des Garablaufs erscheint auf dem Display.

Nach 1:00 Stunde wird der Ofen durch Abstellung des Stroms automatisch außer Betrieb gesetzt. Der Alarm beginnt zu läuten.



7. Nachdem die 1 stündige Garzeit abgelaufen ist, läutet der Alarm in der eingestellten Stufe. Sie können den Alarm abstellen, indem Sie irgendeine Taste drücken.

8. Das Zeichen ist zu sehen.

9. Wenn Sie den Ofen erneut anstellen möchten, drücken Sie die Taste und der Ofen arbeitet manuell.

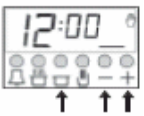
Hinweis: Wenn Sie bei der halbautomatischen und vollautomatischen Programmierung auf die Taste drücken, werden die gespeicherten Programme abgestellt und der Ofen arbeitet manuell.

10. Wenn Sie die Ofenkontrolltaste abstellen (0), beenden Sie den Garablauf.

Das automatische Garprogramm ist nun beendet. Ihr Essen ist servierbereit.

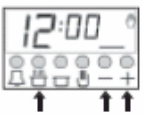
ÄNDERUNG DER GARZEIT NACH DER PROGRAMMIERUNG

Sie können die Garzeit und die Beendigungsuhrzeit des Garablaufs während des Betriebes Ihres Ofens ändern.



Um die Beendigungsuhrzeit des Garablaufs zu ändern:

Drücken Sie die Taste und geben Sie den Wert, den Sie ändern möchten, durch die Tasten (+) und (-) ein.



Um die Garzeit zu ändern:

Wenn Sie auf die Taste drücken, sehen Sie die Garzeit. Um die neue Garzeit einzustellen, drücken Sie die Tasten “+” oder “-“.

Grillen im Backofen

Bringen Sie den **Drehschalter „Betriebsarten“** in die Position **“Großflächengrill”**

oder **“Grill-/Bratsystem”**

(modellabhängig).

- Legen Sie ein Backblech ein um herabtropfendes Fett und Fleischsaft aufzufangen. Gießen sie etwas Wasser in das Backblech um es später leicht reinigen zu können.
- **Während der Grillfunktion können sich auch erreichbare Teile des Gerätes stark erhitzen. Halten Sie deswegen bitte unbedingt kleinere Kinder und Haustiere fern! Fassen sie niemals die Heizelemente im Geräteinneren (Backraum) an! Verbrennungsgefahr! Verwenden Sie unbedingt wärmeisolierende Küchenhandschuhe, wenn Sie Grillgut entnehmen oder erhitzte Teile des Backofens (z.B. das Backblech) anfassen möchten!**

Praktische Tipps zum täglichen Betrieb

Braten

Zum Braten kann die Betriebsart **„Ober-/Unterhitze"**, **„Heißluft Professional"** oder **„Grill-/Bratsystem"** verwendet werden. Im offenen Geschirr bräunt der Braten schneller. Für sehr große Braten eignet sich der Rost in Verbindung mit der Fettpfanne. Benutzen Sie Geschirr aus Emaille, Ton (z.B. Römertopf), feuerfestem Glas oder aus Gusseisen. Edelstahlgeschirr ist ungünstig, weil es die Hitze zu stark reflektiert. Die Bratzeiten sind stark abhängig von der Art, dem Gewicht und der Qualität des Fleisches!

- Ein abgedeckter Braten bleibt saftig und der Backofen verschmutzt nicht.
- Legen Sie den Braten erst mit der späteren Anrichteseite **nach unten** in das Bratgefäß und wenden Sie den Braten nach etwa der halben Garzeit, um eine appetitliche, knusprige Bratenkruste zu erzielen!
- Sorgen Sie immer für ausreichend Flüssigkeit im Bratgefäß oder der Fettpfanne, damit austretendes Fett oder Fleischsaft nicht anbrennen können!
- Besonders bei der Zubereitung von größeren Fleischstücken entsteht Kondenswasser, welches sich an der Backofentür niederschlägt. Nach dem Braten bitte trocken wischen. Die Funktion des Backofens wird dadurch nicht beeinträchtigt.
- Den Braten nicht im geschlossenen Backofen abkühlen lassen, um zu verhindern, dass Kondenswasser die knusprige Kruste aufweicht! Deshalb Backraumtür nach dem Ende der Garzeit öffnen oder Braten herausnehmen.

Backen

Zum Backen kann die Betriebsart **„Ober-/Unterhitze"** oder **„Heißluft Professional"** verwendet werden.

Backen mit Ober-/Unterhitze

Die Betriebsart **„Ober-/Unterhitze"** eignet sich besonders für das Backen von trockenen Kuchen, Biskuit oder auch Brot.

- Verwenden Sie dunkle Backformen. Helle Backformen bräunen schlechter, da sie die Hitze reflektieren. Stellen Sie die Backformen auf einen Rost. Benutzen Sie nur eine Einschubebene .

Backen mit „Heißluft Professional"

Die Betriebsart **„Heißluft Professional"** und eignet sich besonders für das Backen **auf mehreren Ebenen gleichzeitig** sowie für feuchte Kuchen und Obstkuchen.

- Die Backzeit kann bei mehreren Blechen unterschiedlich sein. Unter Umständen muss ein Blech früher als das andere herausgenommen werden.
- Wegen der Bildung von Kondenswasser (Dampf) bei sehr feuchten Kuchen (z.B. bei Obstkuchen) nicht mehr als 2 Bleche gleichzeitig backen. Dies ist ein normaler Vorgang und lässt sich nicht vermeiden.
- Kekse, Plätzchen und anderes Kleingebäck möglichst gleich groß vorbereiten, um eine gleichmäßige Bräunung zu gewährleisten.

Praktische Tipps zum Betrieb (Fortsetzung)

Grillen und Gratinieren (Überbacken)

Zu diesen Zwecken können die Betriebsarten **„Großflächengrill"** oder **"Grill-/Bratsystem"** verwendet werden (modellabhängig).

- **Bei Grillbetrieb Kinder und Haustiere grundsätzlich fernhalten bzw. beaufsichtigen!**
- **Vorsicht Verbrennungsgefahr! Durch die starke Hitze sind Teile des Backofens sehr heiß. Unbedingt hitzefeste Küchenhandschuhe und eine Grillzange verwenden!**
- Den Grillvorgang selbst ständig beaufsichtigen.
  Das Grillgut kann durch die starke Hitze sehr schnell verbrennen!
- Zum Grillen den Grillheizkörper kurz vorheizen. Flache Grillstücke auf den Rost legen und ein Backblech zum Auffangen von austretendem Fett und Bratensaft benutzen. Den Grillrost mit etwas Öl einpinseln damit das Grillgut nicht festklebt.
  Wenden Sie flache Fleischscheiben nur einmal, dickere Stücke mehrmals mit der Grillzange.
- Nach dem Grillen den Backofen und das Zubehör sofort reinigen, damit Verschmutzungen sich nicht unnötig festsetzen können.

Tabelle typischer Garzeiten (Richtwerte, Angabe ohne Gewähr)	**Einschubebene (von unten)**	**Temperatur in °C**	**Garzeit in Minuten**
Braten			
Schweinebraten (2000 g)	2	175	ca. 120
Hackbraten (1500 g)	2	175	ca. 45
Ente (2000 g)	2	200	ca. 120 - 180
Gans (3000 g)	1	200	ca. 150 - 210
Hähnchen (1300 g)	2	200	ca. 60 - 80
Hase	2	200	ca. 60 - 90
Backen			
Kuchen	1	175	ca. 55 - 65
Tortenboden	1	200	ca. 8 - 10
Weißbrot (Hefeteig)	1	200	ca. 25 - 35
Pizza	1	220	ca. 20 - 30
Gemüseauflauf	2	200	ca. 40 - 45
Mürbeteig	1	200	ca. 25 - 35
Obstkuchen	1	200	ca. 25 - 35
Grillen			
Schweinekotelett	4	maximal	ca. 8 - 12
Bratwürste	4	maximal	ca. 10 - 12
1/2 Hähnchen	3	maximal	ca. 25 - 35
Fisch	3	maximal	ca. 15 - 25

Reinigung und Pflege

Achtung: Zur Reinigung muss das Gerät ausgeschaltet und abgekühlt sein.
Die Reinigung des Gerätes mit einem Dampfstrahl- oder Hochdruckreiniger ist verboten!
Verwenden Sie keine Scheuermittel, scharfen Reinigungsmittel oder scheuernden Gegenstände.

Geräte-Außenseite reinigen:

- Die Frontseite des Gerätes mit einem weichen Tuch und warmer Spüllauge abwischen.
- Bei Metallfronten verwenden Sie handelsübliche Pflegemittel.

Backraum reinigen:

Reinigen Sie das Gerät nach jedem Gebrauch. So lassen sich Verschmutzungen am leichtesten entfernen und brennen erst gar nicht hartnäckig fest.

- Zur Reinigung die Backofen-Beleuchtung einschalten.
- Den Backofen nach jeder Benutzung mit Spülmittellauge auswischen und trocknen. Hartnäckige Verschmutzungen mit speziellen Backofenreinigern entfernen.

Achtung: Bei Verwendung von speziellen Backofenreinigern unbedingt die Angaben des Herstellers beachten!

Zubehör reinigen:

Alle Einschubteile (Rost, Backblech, Einschubgitter usw.) nach jedem Gebrauch spülen und gut abtrocknen. Zur leichteren Reinigung kurz einweichen.

Reinigungsverfahren mit Wasserdampf

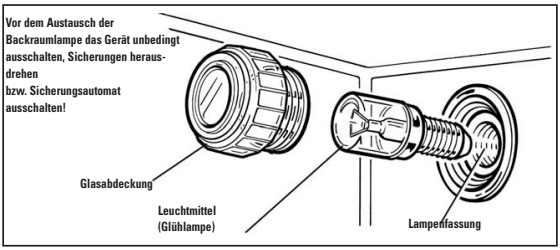
Diese Vorgehensweise erleichtert die Reinigung des Backraums erheblich. Mit Wasserdampf und Wärme werden Verschmutzungen leicht und zuverlässig gelöst. Dazu gehen Sie wie folgt vor:
Zubehör (Backblech, Rost) entnehmen und etwa 0,5 Liter Wasser zusammen mit etwas Spülmittel in die Fettpfanne einfüllen und die Fettpfanne auf Backraumboden stellen. Jetzt den Backraum schließen. Mit dem Drehschalter Betriebsarten die Betriebsart „Unterhitze" wählen und eine Temperatur von 50° C einstellen. Nach etwa 30 Minuten das Gerät ausschalten und vom Stromnetz trennen.
Die nun aufgeweichten Verschmutzungen lassen sich jetzt leicht mit einem Putzlappen entfernen.

Leuchtmittel tauschen

Vor dem Austausch der Backraumlampe das Gerät unbedingt ausschalten und abkühlen lassen! Stromschlaggefahr! Sicherungen herausdrehen bzw. Sicherungsautomat ausschalten!

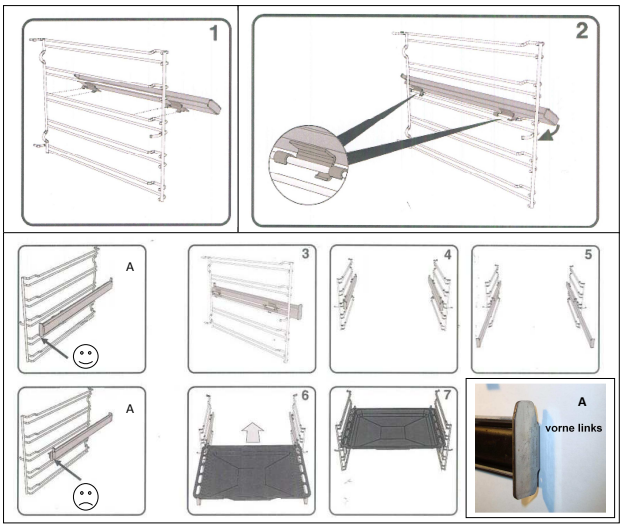
- Zum Schutz der Emaille-Beschichtung und der Glasabdeckung ein Tuch auf den Boden des Backraums legen.
- Die Glasabdeckung wird durch Drehen gegen den Uhrzeigersinn (nach links) herausgeschraubt und kann dann abgenommen werden.
- Backofen-Leuchtmittel 25 Watt, 230 V, 300˚C hitzebeständig, austauschen. Herausdrehen gegen den Uhrzeigersinn (nach links). Neues Leuchtmittel (Glühlampe) in die Lampenfassung einsetzen und durch Drehen im Uhrzeigersinn (nach rechts) einschrauben bis Widerstand spürbar wird.

- Glasabdeckung wieder anbringen und durch Drehen im Uhrzeigersinn (nach rechts) einschrauben bis Widerstand spürbar wird.
- Tuch vom Backraumboden entfernen und Herd wieder an das Stromnetz anschließen.

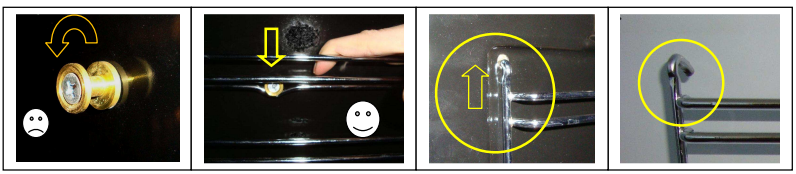


Auszug: Ein / Ausbauen. (Modell abhängig)

Die Seitengitter müssen nicht herausgenommen werden, um die Teleskopauszüge auszubauen. Insgesamt stehen Ihnen 5 Ebenen zur Verfügung, in denen die Teleskopauszüge eingebaut werden können. Wir empfehlen Ihnen beim Einbau von einem Teleskopauszug die Ebene 2/3 zu benutzen und beim Einbau von 2 Teleskopauszügen die Ebenen 1/3 oder 2/4 zu benutzen. Fassen Sie den Teleskopauszug mittig an und klappen Sie ihn nach unten weg, um ihn auszubauen (siehe Bild 1). Um den Teleskopauszug einzubauen, überprüfen Sie zuerst die richtige Seitenlage (siehe Bild A). Rasten Sie danach den Teleskopauszug mit der breiten Seite der Klammer oben ein. Drücken Sie anschließend die untere Seite an, bis es einrastet.



Lösen Sie **nie** die Schraube, wenn das Seitengitter ausgebaut werden muss!
Drücken Sie den hinteren Bügel nach unten und führen Sie ihn über die Schraube hinweg. Führen Sie danach die beiden Winkel aus den Aufnahmen hinweg. Gehen Sie in umgekehrter Reihenfolge vor, um die Seitengitter wieder einzubauen.



Transporthinweise

Bewahren Sie den Originalkarton und Verpackungsformteile auf. Transportieren Sie das Gerät in der Originalverpackung im aufrechten Zustand. Stellen Sie keine weiteren Gegenstände darauf ab.
Befestigen Sie mit Klebeband eine 1-1,5 cm starke Pappe oder Karton in der Innenseite der Ofentür in der Höhe der Backbleche um Beschädigungen beim Transport zu verhindern.
Befestigen Sie Ofentür mit etwas Klebeband an den Seitenwänden.

Einbau / Montage

Das Gerät darf nur von einem zugelassenem Elektroinstallateur angeschlossen werden. Die folgenden Anweisungen dienen der sach- und fachgerechten Montage des Gerätes durch diesen Techniker unter Einhaltung geltender Gesetze und Normen.

Der Einbauherd kann erst **nach** der Kochmulde bzw. dem Glaskeramikkochfeld installiert werden. Die Möbelnische, die für den Einbau des Gerätes bestimmt ist, muss die erforderlichen Abmessungen aufweisen. Backofenachse und Kochmulde bzw. Keramikkochfeld sollten mittig ausgerichtet werden.

Beachten Sie in jedem Falle die Montageanleitung des Kochfeldes!

Die Einbaunische des Gerätes darf keine Rückwand aufweisen! Die Standfläche in dieser Nische muss zur Wand hin über die gesamte Breite eine Aussparung von mindestens 85 - 90 mm aufweisen.

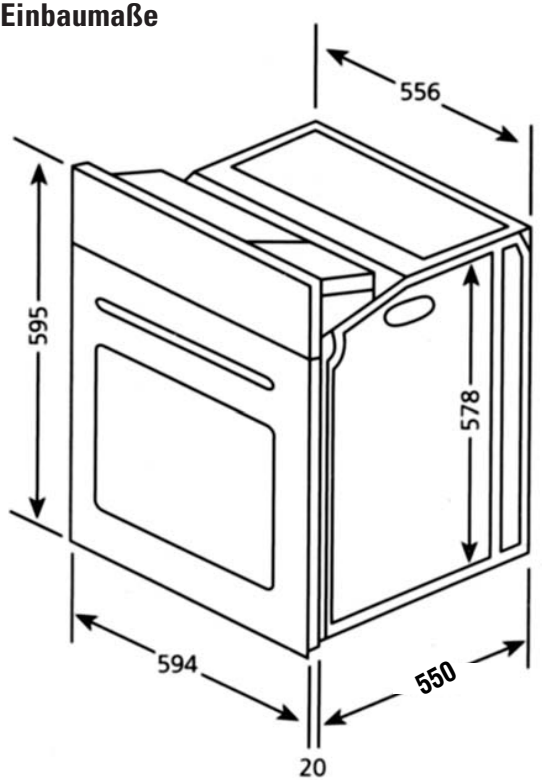
Die Befestigung des Gerätes am Möbelstück erfolgt mittels 2 Schrauben. Diese sind bei offenstehender Backofentüre in die 2 im Rahmen sichtbaren Löcher einzuschrauben. Nach erfolgtem Einbau des Gerätes ist zu prüfen, ob alle Herdelemente richtig funktionieren. Dazu das Gerät ein paar Minuten lang eingeschaltet lassen.

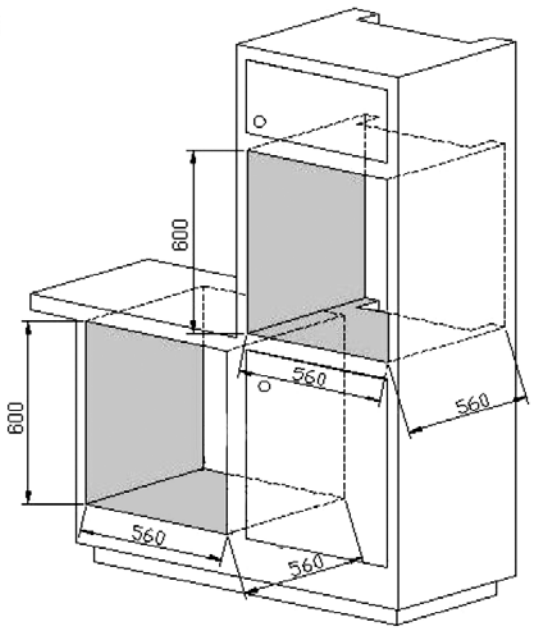
Das Gerät entspricht bezüglich des Schutzes gegen Feuergefahr dem Typ Y(IEC 335-2-6). Nur Geräte dieses Typs dürfen einseitig an nebenstehende Hochschränke oder Wände angebaut werden.
Der Abstand zwischen Kochmulde und Dunstabzugshaube muss mindestens so groß sein, wie in der Montageanweisung der Dunstabzugshaube vorgegeben ist!

WICHTIGE HINWEISE

- **Bevor Arbeiten an unter Spannung stehenden Kontakten oder elektrischen Teilen des Gerätes ist die Stromzufuhr zu unterbrechen.**
- **Der Hersteller haftet nicht für Personen- und Sachschäden infolge von Installationsfehlern oder fehlerhafter bzw. unsachgemäßer Nutzung des Gerätes.**
- **Wird das Gerät in unmittelbarer Nähe anderer Elektrogeräte installiert, ist sicherzustellen, dass sie sich nicht gegenseitig störend beeinflussen.**
- **Vor einem ersten Einschalten ist unbedingt sicherzustellen, dass alle Verpackungsteile entfernt und evtl. vorhandenen Schutzfolien komplett abgezogen worden sind.**

Einbaumaße





Elektrischer Anschluss / Netzanschluss

Das Gerät wurde nach der Europäischen Norm EN 60335-2-6 hergestellt und entspricht der Schutzklasse 1. Demnach muss es geerdet werden.

Der Backofen ist im Lieferzustand mit einer Netzanschlussleitung (dreipoliger Schutzkontakt-Stecker DIN 49441) ausgerüstet. Der Anschluss an jede vorschriftsmäßig installierte Schukosteckdose (DIN 49440 + VDE 0701) ist damit möglich.

Voraussetzung: Die Steckdose führt 230 V / 50 Hz Wechselspannung und ist mit 16 A abgesichert. Für diese Steckdose ist ein separater Stromkreis vorzusehen, d.h. sie sollte über eine eigene Sicherung angeschlossen sein. Der Backofen muss sich jederzeit durch Herausziehen des Netzsteckers vom Netz trennen lassen, die Steckdose muss also an einer Stelle angebracht sein, die auch im eingebauten Zustand des Backofens frei zugänglich ist!

Festanschluss

Es ist auch möglich, das Gerät z.B. an eine Herdanschlussdose fest anzuschließen . Hierzu wird der am Anschlusskabel angebrachte Stecker entfernt.

Achtung! Bei einem Festanschluss darf nur ein zugelassener Elektroinstallateur die Anschlussarbeiten ausführen! Allgemeine VDE-Vorschriften und sowie regional geltende Vorschriften der zuständigen Energieversorgungsunternehmen sind unbedingt zu beachten!

Für den Elektroherd muss in diesem Fall in der Elektroinstallation eine Abschaltvorrichtung eingebaut sein, die es ermöglicht, das Gerät jederzeit sicher vom Netz zu trennen.

Als Abschalteinrichtung geeignet sind LS-Schalter (Sicherungsautomaten), Schraubsicherungen (Sicherung wird aus der Fassung genommen), FI-Schutzschalter, Schütze oder Leistungsschalter mit einer Kontaktöffnungsweite von mindestens 3 mm.

Aderfarben der Netzanschlussleitung::

Braun	=	Außenleiter (L "Phase")
Blau	=	Neutralleiter (N)
Grün/Gelb	=	Schutzleiter (PE "Erde")

Für den Festanschluss gibt es zwei Möglichkeiten:

1. Es ist ein separater 230 V-Wechselstromkreis vorzusehen, der mit 16 A abzusichern ist.
2. Das Gerät an eine Herdanschlussdose mit Drehstrom 3 x 16 A (3 Phasen) anschließen. In diesem Fall wird nur eine Phase (z.B. L3), der Neutralleiter und der Schutzleiter belegt.

Die anderen beiden Phasen können noch für den Anschluss eines unabhängigen Kochfeldes genutzt werden (Klemmenkasten an der Rückseite des Backofens).

Bei Austausch oder Verlängerung der Netzanschlussleitung sind die Leitungstypen H05VV-F 3G1,5 oder H05RR-F mit geeigneten querschnitt zu verwenden.

Wenn es mal nicht so richtig funktioniert... (Fehlertabelle)

Störung	Mögliche Ursache	Abhilfe
Schaltuhr blinkt (Hand)	Stromausfall Neues Gerät	An der Schaltuhr aktuelle Uhrzeit einstellen
Backofen heizt nicht auf	Uhr nicht gestellt Sicherung ausgelöst Thermostat defekt	Aktuelle Uhrzeit einstellen Sicherung einschalten / ersetzen Kundendienst rufen
Das komplette Gerät ist ohne Funktion	Fehlerstrom-Schutzschalter (FI-Schalter) ausgelöst Sicherung ausgelöst	Fehlerstrom-Schutzschalter einschalten Sicherung einschalten / ersetzen Gerät und Anschluss überprüfen
Sicherung bzw. FI-Schalter löst ständig aus (unabhängig von der gewählten Funktion)	Sicherung zu schwach ausgelegt Fehlerhafter elektrischer Anschluss	Dem Anschlusswert entsprechene Sicherung verwenden. Vorsicht! Falls trotz korrekter Absicherung die Sicherung bzw. der FI-Schalter ständig auslöst, hat dies in der Regel einen triftigen Grund: Herd nicht benutzen! Rufen Sie einen Elektroinstallateur!
Backofen bleibt dunkel	Leuchtmittel defekt Sicherung ausgelöst	Leuchtmittel ersetzen Sicherung einschalten / ersetzen

Wenn es mal nicht so richtig funktioniert... (Fehlertabelle)

Störung	Mögliche Ursache	Abhilfe
Glas der Backraumtür gesprungen (Riss) oder zerbrochen	Mechanische Einwirkung	Backofen nicht mehr benutzen, Dichtung ersetzen
Dichtung der Backraumtür sichtbar beschädigt	Mechanische Einwirkung	Backofen nicht mehr benutzen, Kundendienst rufen
Backofen lässt sich nicht abschalten	Defekt der Schalter	Stromzufuhr unterbrechen (Sicherung ausschalten / heraus-drehen) und Kundendienst rufen! Temperaturregler und den Drehschalter Betriebsarten in die Null-Stellung bringen
Starke Rauchentwicklung	Fettrückstände im Backraum	Backofen ausschalten und abkühlen lassen, danach Fettrückstände entfernen
Flecken im Emaille	Herabtropfender Obst- bzw. Fleischsaft	Obstkuchen weniger üppig belegen, tiefes Backblech/Fettpfanne benutzen Derartige Flecken sind harmlos und stellen keinerlei Beeinträchtigung der Funktion dar. Nicht behebbar.
Der Lüfter (Kühlgebläse) läuft, obwohl das Gerät ausgeschaltet ist	Backofeninnenraum ist warm.	Kein Fehler! Das Kühlgebläse läuft automatisch nach. Dies kann bis zu 70 Minuten dauern.

Technische Daten / Abmessungen

Typenbezeichnung	**BO 6000 YL/AN/GR/CR/BU/S/W/BLAU**
Energie-Effizienz-Klasse	A
Ausstattung:	
elektronische Schaltuhr für Backofen	
Versenkbare Regelschalter	2
Anzahl Betriebsarten (Backfunktionen)	7
Ober-/Unterhitze	•
Separate Unterhitze	•
Großflächengrill	•
Heißluft Professional mit Ringheizkörper	•
Grill-/Bratsystem (Heißluft mit Großflächengrill)	•
Pizzastufe (Heißluft mit Unterhitze)	•
Auftaustufe	•
Backofen-Beleuchtung	•
Querstromgebläse zur Backofen-Kühlung mit Nachlauf	•
Backofentür aushängbar	•
3-fach Wärmeschutzverglasung	•
Höchste einstellbare Backofentemperatur	250 °C
Abmessungen (mm)	
Breite	594
Höhe	595
Tiefe	550

Produktdatenblatt nach Verordnung (EU) Nr. 65/2014 und Nr. 66/2014

Marke: Termikel
Modellkennung: BO 6000 AN/BLAU/BU/CR/GR/S/W/YL
Energieeffizienzindex (EEI_{cavity}): 95,5
Energieeffizienzklasse: A
Energieverbrauch pro Zyklus im konventionellen Modus: 0,82 kWh
Energieverbrauch pro Zyklus im Umluft-Modus: 0,79 kWh
Zahl der Garräume: 1
Wärmequelle: Elektro
Volumen: 67 l
Masse des Gerätes: 35,8 kg (netto); 33,4 kg (brutto)

KONFORMITÄTSERKLÄRUNG

Dieses Gerät ist, betreffend die mit Nahrungsmitteln in Berührung kommenden Teile, konform mit den Vorschriften der EWG-Richtlinie 89/109 und der vollstreckenden Gesetzesverordnung Nr. 108 vom 25/01/92.

CE: Gerät konform mit den EWG-Richtlinien 90/396, 89/336, 93/68, 73/23 und späteren Änderungen. Dieses Gerät entspricht den Funkschutz-Forderungen der EG-Richtlinie 87/308/EWG; EN 55014/DIN VDE 0875 Teil 1 bzw. EN 55011/DIN VDE 0875 Teil 11 sowie gegebenenfalls der Norm bezüglich Netzrückwirkung EN 60555 Teil 1-3/DIN VDE 0838 Teil 1-3.

Garantiebedingungen

Dieses Gerät ist ein Qualitätserzeugnis. Es wurde unter Beachtung der derzeitigen technischen Erkenntnisse konstruiert und unter Verwendung eines üblichen guten Materials sorgfältig gebaut. Da es sich um ein technisches Gerät handelt, sind für Verkauf, Aufstellung, Anschluss und erste Inbetriebsetzung besondere Fachkenntnisse erforderlich. Deshalb dürfen Aufstellung, Anschluss und erste Inbetriebnahme nur durch einen zuständigen Fachmann erfolgen. Die nachstehenden Garantiebedingungen beschreiben den Umfang und die Voraussetzungen unserer Garantieleistungen abschließend. Neben dem Anspruch auf unsere Garantieleistungen stehen Ihnen die Gewährleistungsansprüche und sonstigen gesetzlichen Ansprüche gegen den Verkäufer zu. Unsere Garantieleistungen lassen diese Ansprüche unberührt.

1. Die Garantiezeit beträgt 24 Monate und beginnt mit dem Zeitpunkt der Übergabe, der durch die Rechnung, Lieferschein oder gleichwertiger Unterlagen nachzuweisen ist. In diesem Zeitraum erstrecken sich die Garantieleistungen über die Arbeitszeit, die Anfahrt und über die zu ersetzenden Teile. Bei gewerblicher Nutzung oder gleichzusetzender Beanspruchung (z.B. Nutzung durch mehrere Familien) ist die Garantiezeit auf 6 Monate beschränkt.

2. Innerhalb der Garantiezeit werden alle Funktionsfehler, die trotz vorschriftsmäßigem Anschluss, sachgemäßer Behandlung und Beachtung der gültigen Termikel-Einbauvorschriften und -Betriebsanleitungen auf Fabrikations- oder Materialfehler zurückzuführen sind, durch unseren Kundendienst beseitigt. Transportschäden müssen binnen 8 Tagen nach Erhalt des Gerätes dem Verkäufer gemeldet werden. Email- und Lackschäden werden nur dann von der Garantie erfasst, wenn sie innerhalb von 2 Wochen nach Übergabe des Termikel-Gerätes unserem Kundendienst angezeigt werden. Die Garantie erstreckt sich nicht auf leicht zerbrechliche Teile, wie z. B. Glas- oder Kunststoffteile bzw. Glühlampen.

3. Die Garantieleistung erfolgt in der Weise, dass mangelhafte Teile nach unserer Wahl unentgeltlich instandgesetzt oder durch einwandfreie Teile ersetzt werden. Im Übrigen entscheiden wir über Art und Umfang der Garantieleistung nach Ermessen unter den z. Z. günstigsten Konditionen, wobei jedoch im Einzelnen gilt, dass die Reparatur der Geräte in der Regel am Aufstellungsort erfolgt; ausnahmsweise kann sie jedoch auch in den Räumen unserer Kundendienstwerkstatt durchgeführt werden. Ersetzte Teile gehen in unser Eigentum über. Die Garantie gilt nur für Geräte, welche sich im Bereich der Bundesrepublik Deutschland, Österreich und Benelux befinden. Durch die Instandsetzung der Geräte oder Ersatz einzelner Teile wird die Garantiezeit weder verlängert noch wird eine neue Garantiefrist für das Gerät in Gang gesetzt. Für eingebaute Ersatzteile läuft keine eigene Garantiefrist.

4. Wir übernehmen keine Garantie für Schäden und Mängel an Geräten oder deren Teilen, die durch übermäßige Beanspruchung, unsachgemäße Behandlung und Wartung auftreten. Das gilt auch bei Nichtbeachtung der Installations- und

Bedienungsanleitung sowie bei Einbau von Ersatz- und Zubehörteilen, die nicht in unseren Listen aufgeführt sind. Bei Eingriffen in oder Veränderungen an dem Gerät durch Personen, die hierzu nicht von uns ermächtigt sind, erlischt der Garantieanspruch.

5. Der Endkunde hat dem Kundendiensttechniker den freien Zugriff zu dem defekten Gerät zu ermöglichen. Evtl. Kosten, die dadurch anfallen, dass ein freier Zugriff zu dem defekten Gerät nicht möglich ist, gehen zu Lasten des Endkunden.

6. Alle durch Termikel Deutschland GmbH zu erbringenden Leistungen bedürfen einer Prüfung bzw. den Einsatz eines Termikel -Technikers oder eines durch Termikel autorisierten Vertragspartners. Bei unnötiger oder unberechtigter Inanspruchnahme unseres Kundendienstes gehen die damit verbundenen Kosten zu Lasten des Endabnehmers.

7. Die Haftung der Termikel Deutschland GmbH über die Garantieerklärung hinaus ist ausgeschlossen, sofern diese nicht vorsätzlich oder grob fahrlässig durch Erfüllungsgehilfen oder Vertreter der Termikel Deutschland GmbH herbeigeführt wurden. Die Haftung nach dem Produkthaftungsgesetz bleibt unberührt. Bei Verletzung von Leben, Körper oder Gesundheit ist die Haftung nur dann ausgeschlossen, wenn der Schaden nicht auf einer fahrlässigen Pflichtverletzung der Termikel Deutschland GmbH oder einer vorsätzlichen oder fahrlässigen Pflichtverletzung eines gesetzlichen Vertreters oder Erfüllungsgehilfen beruht.

Bitte sorgfältig aufbewahren!

Kundendienst Deutschland (0049) 0 800 88 3333 0*

*(Service-Hotline, gebührenfrei aus dem Festnetz der Deutschen Telekom)

Kundendienst Österreich (0049) 2944 9716760

Kundendienst BENELUX (0049) 2944 9716760

Bitte nennen Sie bei etwaigen Reklamationen die Modellbezeichnung sowie die Seriennummer des Gerätes. Darüber hinaus sind der Händler und das Kaufdatum zu nennen. Diese Angaben benötigen wir, um eine reibungslose Reklamationsbearbeitung sicherzustellen. Vielen Dank!

Termikel Deutschland GmbH
Spenglerstraße 22
59067 Hamm
www.termikel.de

Änderungen vorbehalten Stand/03/2015

Hinweise zur Entsorgung

Eine Entsorgung von Gerät und Verpackung über den normalen Haushaltsabfall ist nicht zulässig!

Dieses Elektro-Haushaltsgerät ist entsprechend der EU-Richtlinie 2002/96/CE über Elektro- und Elektronik-Altgeräte (WEEE) gekennzeichnet. Bitte sorgen Sie dafür, dass das Gerät ordnungsgemäß entsorgt wird, damit mögliche negative Auswirkungen auf Umwelt und Gesundheit vermieden werden, die bei einer unsachgemäßen Entsorgung des Altgerätes entstehen könnten.
Das Symbol auf dem Produkt bedeutet, dass dieses Gerät nicht in den normalen Hausmüll gehört, sondern den jeweiligen kommunalen Rücknahmesystemen für Elektro- und Elektronik-Altgeräte übergeben werden muss. Die Entsorgung muss im Einklang mit den geltenden Umweltrichtlinien für die Abfallentsorgung erfolgen.

Für nähere Informationen über Entsorgung und Recycling dieses Produktes wenden Sie sich bitte an Ihre kommunalen Einrichtungen (Umweltamt) oder an die Abfallentsorgungsgesellschaft Ihrer Stadt bzw. an Ihren Händler.

Entsorgung von Verpackungsmaterial und Altgerät
Entsorgen Sie das Verpackungsmaterial umweltgerecht. Unsere Produkte benötigen für den Transportweg eine wirksame Schutzverpackung. Dabei beschränken wir uns auf das unbedingt Notwendige. Alle verwendeten Verpackungsmaterialien sind umweltverträglich und wieder verwertbar. Holzteile sind nicht chemisch behandelt Die Kartonagen bestehen aus 80 bis 100% Altpapier.

Die Folien sind aus Polyethylen (PE), die Umbänderung aus Polypropylen (PP) und die Polsterteile aus FCKW-freiem, geschäumtem Polystyrol (PS). Die Materialien sind reine Kohlenwasserstoff-Verbindungen und recyclebar. Durch die Aufbereitung und Wiederverwendung können Rohstoffe eingespart und das Müllvolumen verringert werden.

Sie können die Verpackung zur Verwertung an den Händler zurückgeben, bei dem Sie das Gerät gekauft haben. Bevor Sie das Altgerät entsorgen, machen Sie es unbrauchbar. Führen Sie es dann einem Wertstoff-Center zu. Die Anschrift erfragen Sie bitte bei Ihrer Gemeindeverwaltung.

Ihr Termikel-Team

TERMIKEL